



# Yaso 2022

Un vino seductor con aromas de cereza, guindas y violetas. En boca, fresco y frutal, con volumen y una deliciosa golosidad. Crianza en barrica francesa.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de pasta, embutidos semi curados y carnes de ave.

## NOTA DE CATA

- **Color:** Intenso color rojo púrpura con ribete picota.
- **Nariz:** se presenta un intenso ataque de frutas rojas como fresas y frambuesas en yogurt que se mezclan con comino y jengibre, y envuelto todo en un fondo balsámico y de hierbas de monte, junto con flor de manzanilla.
- **Boca:** de entrada amable, la fruta ahora se transforma en fruta negra y se mantienen los toques de hierbas; posteriormente aparecen leves recuerdos de su paso por barrica en forma de tostados, canela, crema y café, dejando un largo postgusto de regaliz negro (Juanola) y cacao.

## LA COSECHA 2022

La vendimia de 2022 estuvo marcada por un año climatológico cálido y seco. En nuestra finca de Toro el invierno comenzó con escasez de precipitaciones que contribuyeron a crear una pequeña reserva para el resto del ciclo vegetativo. La primavera fue algo más lluviosa y se produjo la brotación en abril.

Las altas temperaturas de finales de mayo hicieron que la floración se produjera por estas fechas con un fuerte crecimiento vegetativo, que se vio ralentizado por una ola de calor que se dio en junio. A mediados de Julio el envero estaba generalizado y se vio afectado por la ausencia de precipitaciones y temperaturas excesivamente altas. En agosto empiezan a apreciarse síntomas de sequía en la uva debido a otra ola de calor, que mejoran debido a la posterior bajada de las temperaturas y a que se producen unas pequeñas precipitaciones. Finalmente, la vendimia se realizó a mediados de septiembre con un buen estado sanitario, una buena carga polifenólica y gran cantidad de aromas potenciales.



## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14,5 % VOL

PH: 3,7

ACIDEZ: 5,3 G/L EN H2T

AZÚCARES REDUCTORES: 1,7 G/L